

# 公益財団法人よこはま学校食育財団

## 学校給食用物資納入業者資格審査基準

制 定 昭和 58 年 7 月 4 日

最近改正 2025 年 3 月 31 日

### 1 全業種共通

#### (1) 立地条件

以下の基準を満たし、物資納入を確実に実施できると認められるもの。

ア 横浜市内に営業施設（事務所・店舗・保管場所・小分け場所・配送拠点・製造加工設備等、以下「市内営業施設」という）を有していること。ただし、物資納入に必要と判断される場合はこの限りではない。

#### (2) 経営状況

以下の基準を満たし、安定的な物資納入に支障をきたさないと認められるもの。

ア 相当の資本や販売実績があり、安定した経営を継続していること。

ただし、2期連続して債務超過の状態にある場合等、財務上課題があると判断される場合は、経営改善計画書等により、経営の改善努力をしていると認められること。なお、財政状況の悪化が、全国規模の感染症の拡大や、大規模災害等の影響を受けたと認められる場合には、状況を考慮する。

イ 市内営業施設等において相当数の常備従業員を有し、物資保管設備、通信設備、納入車両等、安定的な物資納入ができる体制を整えていること。

ウ 納税義務のある全ての税金を滞納していないこと。

エ 社会保険（雇用保険、健康保険、厚生年金等）への加入義務がある者は、適切に加入し、保険料の滞納がないこと。

#### (3) 信用状況

以下の基準を満たし、学校給食に理解を有し、反社会的勢力との関連がない等、社会的信用を有する業者であると認められるもの。

ア 原則として、1年以上、(1)の立地条件を満たした市内営業施設において事業を継続している者であること。

イ 横浜市外に本店所在地がある場合には、原則として、市内営業施設の登記があり、本店所在地において1年以上学校給食に理解を有していることが認められる事業を継続していること。

ウ 申請者と市内営業施設の関係性が明らかであり、申請者が市内営業施設における物資納入の責任を負っていること。

エ 申請者が、1年以上、(1)の立地条件を満たした市内営業施設において事業を継続している者を、合併等により事業承継している場合には、その人員・設備等、事業を継続できる体制を引き継いでいることを確認できること。

#### (4) 衛生状況及び安全対策

以下の基準を満たし、衛生上支障なく財団規格等に適合した物資の納入が可能と認められるもの。

- ア 給食用物資を取り扱う施設（以下、「物資取扱施設」という）において、業務に必要な営業許可を取得、又は、営業の届出を行っていること。
- イ 物資取扱施設に食品衛生責任者を選任していること。
- ウ 物資取扱施設においてHACCPに沿った衛生管理を実施していること。
- エ 物資取扱施設の「食品衛生監視票」の点数が80点以上であること。減点項目がある場合、適切な改善又は対策ができていること。
- オ 物資取扱施設において、食中毒菌汚染や異物混入等の危害発生を防止するよう清潔な状態が維持されていること。
- カ 物資取扱施設において、そ族・昆虫類の発生及び侵入を防ぐ対策を、専門業者に依頼し講じていること。
- キ 物資取扱施設において、水道法に規定する水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水を使用する場合、定期的に水質検査を実施していること。
- ク 給食用物資を取り扱う者（以下、「物資取扱者」という）及びその同居家族に下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈している者がいないかを把握し、適切な措置を講じていること。
- ケ 物資取扱者に定期的な検便を実施していること。
- コ 物資取扱者に対する衛生教育を定期的に行っていること。
- サ ア～コの実施状況等は、書類又は記録で確認できること。

(5) 供給能力

- ア 仕入れ及び製造加工能力が所要量を満たしうるもの。
- イ 指示の期日、時刻に指定の場所（小学校、義務教育学校（前期課程、後期課程）、特別支援学校の給食は横浜市給食実施校、中学校給食は横浜市給食実施校または調理事業者）に納入できる輸送能力を有するもの。
- ウ 緊急時に即応できる体制、輸送能力を有するもの。

(6) 輸送車両

- ア 輸送車両は、常時出動でき、各業種の輸送に対応した車両とすること。また、各車両の運行に必要な運転免許証所有者を有すること。
- イ 温度管理が必要な物資を輸送する場合、財団規格等に適合した温度で納入する冷却能力を有すること。
  - (イ) 冷凍で納入する物資は、摂氏マイナス15度以下で納入できること。
  - (イ) 冷蔵で納入する物資は、摂氏10度以下で納入できること。
- ウ 温度管理が必要な物資を輸送する場合、輸送時の温度確認が可能な設備を有すること。

(7) 事務体制

- 緊急時に対応できるよう常時業務連絡者を1名以上置くこと。

## 2 業種別

### (1) 食肉・食鳥

#### ア 輸送能力・車両

入札に参加する班またはブロックの輸送量に見合った冷凍車・冷蔵車を有すること。

#### イ 施設設備

(ア) 荷受室・原料保存用冷蔵室・処理室・食肉保存用冷蔵室については、入札に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれ処理できる広さを有すること。

(イ) 冷蔵庫については、常に摂氏 10 度以下に冷却する能力を有し、相互汚染のないよう区分して使用可能なこと。

### (2) 冷凍食品類

#### ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った冷凍車を有すること。

#### イ 施設設備

(ア) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時摂氏マイナス 15 度以下、冷蔵庫は摂氏 10 度以下に冷却する能力を有すること。

### (3) 冷凍食品類の管理委託業務

#### ア 輸送能力・車両

一般貨物自動車運送事業の許可を受けている者、または貨物軽自動車運送業の届出を受理されている者で、入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った冷凍・冷蔵車を有すること。

#### イ 施設設備

(ア) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時摂氏マイナス 15 度以下、冷蔵庫は摂氏 10 度以下に冷却する能力を有すること。

### (4) 一般食品類等の管理委託業務

#### ア 輸送能力・車両

一般貨物自動車運送事業の許可を受けている者、または貨物軽自動車運送業の届出を受理されている者で、入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合い、物資ごとの温度管理に対応できる有蓋車・冷蔵車・冷凍車を有すること。

#### イ 施設設備

(ア) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時摂氏マイナス 15 度以下、冷蔵庫は摂氏 10 度以下に冷却する能力を有すること。

### (5) 鶏卵

#### ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合い、他の食材と直接接触しないように配慮した有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 荷受室・保存室・処理室については、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 適温で保管できる設備を有すること。

(6) 青果類、カット野菜類

ア 輸送能力・車両

入札に参加する班またはブロックの輸送量に見合った有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 倉庫及び仕分け場所は、入札に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 適温で保管できる設備を有すること。

(7) 一般食品類

ア 輸送能力・車両

入札に参加する班またはブロックの輸送量に見合い、物資ごとの温度管理に対応できる有蓋車・冷蔵車・冷凍車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 荷受室・処理室・食品保存室、冷凍庫・冷蔵庫・物資仕分け場所については、入札に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(イ) 冷凍庫は常時摂氏マイナス 15 度以下、冷蔵庫は 10 度以下に冷却する能力を有すること。

(8) 米飯類

ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 次の 7 種類の炊飯ができること。

①ごはん ②胚芽ごはん ③麦ごはん ④茶飯 ⑤酢飯 ⑥ターメリックライス  
⑦赤飯

(イ) 次の種類の保温構造を有する米飯容器（飯缶）が必要数量用意できること。

20 人用・25 人用・30 人用・35 人用・40 人用

(ウ) 給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。

ウ その他

生産物賠償責任保険（PL 保険）に加入していること。

(9) 米類（精米）

ア 輸送能力・車両

入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った有蓋車を有すること。

イ 施設設備

(ア) 荷受室・保存室・処理室については、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

- (イ) 適温で保管できる設備を有すること。
  - ウ その他  
生産物賠償責任保険（P L 保険）に加入していること。
- (10) パン類
- ア 輸送能力・車両  
入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った有蓋車を有すること。
  - イ 施設設備
    - (ア) 荷受室・保存室・処理室については、入札等に参加する班またはブロックの所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。
    - (イ) 適温で保管できる設備を有すること。
  - ウ その他  
生産物賠償責任保険（P L 保険）に加入していること。
- (11) 牛乳
- ア 輸送能力・車両  
入札等に参加する班またはブロックの輸送量に見合った冷蔵・冷凍車を有すること。
  - イ 施設設備
    - (ア) 冷蔵庫については、常に摂氏 10 度以下に冷却する能力を有すること。
    - (イ) 製造業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。販売業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して保管できること。
  - ウ その他  
製造業者においては、生産物賠償責任保険（P L 保険）に加入していること。

附 則

この基準は、昭和 61 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、昭和 61 年 12 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 10 年 11 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 14 年 7 月 5 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 16 年 7 月 20 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 18 年 6 月 8 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 20 年 8 月 18 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 23 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 25 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 26 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 27 年 2 月 6 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 28 年 7 月 25 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 29 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 31 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、2020 年 10 月 27 日から適用する。

附 則

この基準は、2022 年 1 月 21 日から適用する。

附 則

この基準は、2025 年 2 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、2025 年 4 月 1 日から適用する。